

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
Halaman Cover.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Abstrak .....	v
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar .....	viii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	2
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Fermentasi.....	3
2.2 Peran Mikroorganisme dalam Teknologi Fermentasi .....	4
2.2.1 Bakteri Asam Laktat .....	4
2.2.2 Bakteri Asam Propionat .....	5
2.2.3 Bakteri Asam Asetat.....	6
2.2.4 Khamir .....	6
2.2.5 Kapang .....	6
2.3 Susu Fermentasi .....	8
2.4 Sterilisasi .....	10
2.5 Autoklaf.....	10
2.6 Kacang Polong .....	12
<b>BAB III. TUJUAN DAN MANFAAT</b>	

3.1 Tujuan.....	15
3.1.1 Tujuan Umum .....	15
3.1.2 Tujuan Khusus.....	15
3.2 Manfaat Penelitian .....	16
<b>BAB IV. PERANCANGAN ALAT</b>	
4.1 Spesifikasi Alat .....	17
4.2 Gambar dan Dimensi Alat.....	19
4.3 Cara Pengoperasian Alat.....	20
4.4 Problem Solving.....	21
<b>BAB V. RANCANGAN PENELITIAN</b>	
5.1 Alat dan Bahan yang Digunakan.....	25
5.1.1 Alat yang Digunakan.....	25
5.1.2 Bahan yang Digunakan .....	26
5.2 Tahapan-Tahapan dalam Peneitian .....	26
5.2.1 Tahap I (Pembuatan Susu Kacang) .....	26
5.2.2 Tahap II (Pembuatan Susu Sapi) .....	26
5.2.3 Tahap III (Fermentasi Susu Kacang) .....	26
5.2.4 Tahap IV (Analisa) .....	27
5.3 Prosedur Percobaan dan Analisa Produk.....	27
5.3.1 Prosedur Percobaan.....	27
5.3.2 Analisa Produk .....	27
5.4 Variabel Penelitian .....	28
5.4.1 Variabel Tetap .....	29
5.4.2 Variabel Berubah .....	29
<b>BAB VI. PEMBAHASAN</b>	

6.1 Hasil Pengamatan.....	30
6.2 Grafik.....	32
BAB VII.PENUTUP.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN .....	39

## DAFTAR TABEL

### Tabel Halaman

1. Alat yang Digunakan pada Percobaan .....	25
2. Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Percobaan.....	26
3. Hasil pengamatan hari ke 0 .....	30
4. Hasil pengamatan hari ke 7 .....	30
5. Hasil pengamatan hari ke 14 .....	31

## DAFTAR GAMBAR

### Gambar Halaman

1. 50X Electrical Model Autoclave.....	19
2. Diagram Prosedur Percobaan.....	27
3. Grafik hubungan vol. kacang polong dengan viskositas hari ke 0 .....	32
4. Grafik hubungan vol. kacang polong dengan viskositas hari ke 7 .....	33
5. Grafik hubungan vol. kacang polong dengan viskositas hari ke 14 .....	33
6. Uji organoleptic starter lactobacillus bulgaricus.....	35
7. Uji organoleptic starter bubuk .....	35
8. Uji organoleptic starter yoghurt plain.....	36